Hoofdgerechten / Japan

Ebi Tempura

Garnalen met staart, recht uitgerekt, gedoopt in een ijskoud, nauwelijks gemengd bloem-en-waterbeslag, en in olie van 175°C gedompeld totdat de coating opzwelt tot een spookachtig, knisperend omhulsel.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Tijgergarnalen of grote garnalen, gepeld (16/20 stuks)
- ☐ 30 delen Cakemeel of eiwitarm (banket)meel, gezeefd
- ☐ 5 delen Aardappelzetmeel of maïszetmeel
- ☐ 35 delen ijskoud bruisend water (of ijskoud plat water)
- ☐ 4 delen Eigeel (1 groot), ijskoud
- ☐ 200 delen Neutrale olie om te frituren (rijstzemelen of zonnebloem)
- ☐ 20 delen Dashi (voor tentsuyu dipsaus)
- ☐ 5 delen sojasaus (voor tentsuyu)
- ☐ 5 delen Mirin (voor tentsuyu)
- ☐ 10 delen Vers geraspte daikon, om te serveren

Zo maak je het.

01 Pel de garnalen en laat het laatste staartsegment en de staartwaaier intact; de staart is het handvat om in te dippen en te eten. Verwijder het door met een schilmesje een ondiepe snede langs de rug te maken en de donkere darm met de punt eruit te tillen. Om de garnalen recht te maken, zodat ze gelijkmatig braden en niet krullen: draai ze met de buik naar boven en maak 4-5 ondiepe diagonale sneden over de buik van 2 mm diep, met een gelijkmatige tussenruimte. Druk vervolgens elke garnaal met uw duim plat tegen de snijplank en rek hem voorzichtig uit totdat u een klein klikje hoort en voelt: het bindweefsel breekt. De garnalen moeten nu plat liggen en recht blijven tijdens het bakken.

02 Combineer de dashi, sojasaus en mirin in een kleine pan. Breng op middelhoog vuur ongeveer 2 minuten aan de kook, zodat de alcohol uit de mirin kookt. Smaak: de smaak moet hartig en rond zijn, met een lichte zoetheid en zonder scherp randje. Giet het mengsel in kleine dipkommetjes en leg er een bergje geraspte daikon naast zodat de gasten het kunnen roeren. Doe dit vóór het beslag, zodat je niet wordt afgeleid zodra het frituren begint.

03 Verhit de olie tot precies 175°C / 347°F in een diepe, zware pan. Terwijl de olie opwarmt, zet u de mengkom 5 minuten in de vriezer. Maak het beslag op het laatst mogelijke moment: combineer de gezeefde bloem en het zetmeel in de bevroren kom. Klop in een aparte kom de eidooier in één keer door het ijskoude water. Giet het eierwater in één keer bij de bloem. Meng met stokjes in 4 à 5 doelbewuste bewegingen, waarbij je draait in plaats van roert; het beslag moet klonterig, streperig en nauwelijks gemengd blijven, met zichtbare droge bloemvlekken. Door te veel te mengen ontstaan gluten en ontstaat een dichte, cakeachtige korst in plaats van de etherische tempura-schaal. Het beslag moet binnen 10 minuten worden gebruikt. Houd elke garnaal bij de staart vast, doop hem in het beslag, laat het overtollige beslag een seconde druppelen en laat het onmiddellijk voorzichtig met het hoofd naar voren in de olie zakken. Bak 2-3 minuten, één keer draaiend, tot het beslag licht goudkleurig is en de garnalen nog maar een klein beetje gekruld zijn. Bak in kleine hoeveelheden om de olietemperatuur te behouden.

04 Laat elk stuk elk stuk rechtop tegen de rand van een rooster gedurende 10 seconden uitlekken – houd het met de staart omhoog zodat overtollige olie naar beneden en van de korst loopt. Schik op een gevouwen servet of washi-papier op een bord of bamboeblad, met de staarten naar boven uitwaaierend. Serveer met de tentsuyu in kleine kommen naast geraspte daikon. De garnalen moeten onmiddellijk worden gegeten; tempura wordt binnen 2 minuten afgebroken doordat stoom uit de binnenkant naar buiten migreert en de schaal zacht maakt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / shrimp-tempura